40e Année. — Tome LXXVIII N° 2060 Paris, 21 Décembre 1933

REVUE DE VITICULTURE

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN EUROPE CENTRALE

Historique

Le Phylloxéra fut découvert en Autriche pour la première fois dans l'année 1872, à Klosterneuburg, dans le vignoble d'essai de l'Ecole Supérieure de Viticulture, où il avait été introduit par des racinés de vignes américaines importées.

En Hongrie, on a découvert le Phylloxéra pour la première fois dans les environs de Pancsova (ville qui appartient actuellement à la Roumanie), en 1878.

Le développement du fléau fut très variable avec les régions. En Hongrie, le mal s'étendit rapidement et vers la fin du siècle passé presque tout le vignoble était infecté ou détruit. En Autriche, la marche du Phylloxéra fut beaucoup plus lente ; par exemple, en Basse-Autriche, une partie du vignoble est toujours indemne.

Avant d'envisager la question de la reconstitution du vignoble en Europe Centrale, il faut tenir compte du grand changement qui s'effectua dans ces pays depuis la guerre.

Jusqu'à 1918 la monarchie austro-hongroise se divisa entre la Hongrie (pays de 20 millions d'habitants comptant plus de 300.000 hectares de vignes, avec une production moyenne de 4 millions d'hectolitres) et l'Autriche, pays de plus de 30 millions d'habitants composée de divers pays nationaux, s'étendant de la Russie jusqu'à l'Albanie et produisant plus de 3 millions d'hectolitres de vin par an.

La viticulture hongroise était régie par le ministère d'Agriculture à Budapest et celle de l'Autriche par le ministère d'Agriculture à Vienne. Les travaux de reconstitution ont été dirigés centralement de ces ministères et les lois concernant la reconstitution du vignoble, dont quelques-unes sont toujours en vigueur dans les pays nationaux, ont été décrétées par les Parlements de Budapest et de Vienne.

En 1919, la monarchie austro-hongroise fut divisée en cinq pays nationaux. A la République Autrichienne restèrent environ 37.000 hectares de vignes seulement, auxquels on ajouta environ 6.000 hectares du Burgenland, pays appartenant avant la guerre à la Hongrie. La République Tchécoslovaque reçut du territoire hongrois environ 13.000 hectares et du territoire autrichien environ 4.000 hectares de vignes, de sorte que la Tchécoslovaquie dispose actuellement d'environ 17.000 hectares de vignes. La Yougoslavie a actuellement environ 165.000 hectares de vignes, provenant de l'Autriche et de la Hongrie, auxquels s'ajoutent quelques milliers d'hectares de la vieille Serbie. La Roumanie dont la viticulture d'avant-guerre était déjà assez importante (120.000 hectares

avec une production d'environ 2 millions d'hectolitres) a agrandi son vignoble sur le territoire qu'elle a reçu de la Hongrie et de la Russie à environ 260.000 hectares, avec une production moyenne de 6.000.000 hl. par an et ce pays est actuellement le plus grand producteur de vin en Europe Centrale. La Hongrie a perdu deux tiers de son territoire, mais seulement un tiers de son vignoble et il lui reste environ 200.000 hectares de vignes (110.000 hectares de vignes dans le sable et environ 90.000 hectares reconstitués sur porte-greffes américains), avec une production moyenne de 3.000.000 d'hectolitres.

Donc, en Europe Centrale, le plus grand pays viticole est la Roumanie, puis viennent la Hongrie et la Yougoslavie. La dernière avec une récolte moyenne de 400.000 hectolitres et l'Autriche avec une production moyenne de 600.000 hectolitres sont des pays importateurs, pendant que les trois autres pays ont généralement un superflu de production et sont plutôt des pays exportateurs.

Au début de la guerre, la reconstitution était presque terminée en Hongrie et les territoires que les divers pays nationaux suivant les traités de paix ont reçu de la Hongrie étaient déjà presque complètement reconstitués. En Autriche, la reconstitution se poursuit encore et nous trouvons à peine la moitié du vignoble reconstitué.

La situation est donc la suivante.

Le vignoble du royaume de Roumanie est composé :

1. Du vignoble de l'ancienne Roumanie d'avant-guerre ;

2. Du vignoble de la Transylvanie et du Banat qui appartenait avant la guerre à la Hongrie ;

3. Du vignoble de la Bessarabie, appartenant avant la guerre à la Russie.

Le vignoble yougoslave se compose :

1. De quelques milliers d'hectares de vignes qui se trouvaient dans le royaume des Serbes d'avant-guerre ;

2. Du vignoble hongrois, qui se trouvait dans la partie méridionale de ce pays ;

3. Du vignoble de la Slovenie, de l'Istrie, de la Dalmatie et de la Bosnie-Herzégovine, pays appartenant avant la guerre à l'Autriche.

Le vignoble tchécoslovaque est composé :

1. Du vignoble de la Moravie, de quelques centaines d'hectares de vignes dans la Bohême, appartenant avant la guerre à l'Autriche ;

2. Du vignoble de la Slovaquie et de la Carpatho-Russie appartenant à la Hongrie.

L'Italie a reçu de l'Autriche quelques-unes de ses plus belles contrées viticoles : celle du Tyrol et le vignoble des provinces de Trieste, Goerz et Gradisca.

Donc le domaine viticole de tous ces nouveaux pays est composé de vignes appartenant à divers pays, où on a conduit la reconstitution selon différents points de vue et dont la législation n'est pas encore partout unifiée. Ainsi par exemple en Tchécoslovaquie, dans la province de Moravie, les lois autrichiennes sont toujours en vigueur, pendant que dans la Slovaquie voisine ce sont les lois hongroises qui règnent. Semblables sont les choses dans les autres pays natio-

naux. Dix années n'ont pas été assez pour faire du vignoble de ces pays une masse uniforme avec des lois conformes, ce qui cause encore certains troubles dans la viticulture de ces pays.

La crise phylloxérique et la question des porte-greffes

L'insecte fut découvert en Autriche en 1872 et en Hongrie en 1875. Au début, on ne lui attachait aucune importance et on croyait qu'en arrachant les vignobles attaqués on pouvait éliminer le mal. Ici il faut remarquer que partout où l'on voulait procéder à l'arrachage, les paysans résistaient. Il fallait faire venir au secours les soldats et les gendarmes pour pouvoir procéder à l'arrachage. Au début, les vignerons ne voulaient pas croire à l'existence du Phylloxéra et disaient que c'était de la fantasmagorie de professeurs. Mais bientôt tout le monde voyait que le Phylloxéra n'était pas une fable, car (surtout en Hongrie) le mal progressait si rapidement qu'en 1892 on constatait déjà le fléau en 2.322 communes. En Autriche, la marche de l'insecte était beaucoup plus lente.

Aussitôt qu'on vit en Hongrie qu'avec l'arrachage et l'injection de sulfure de carbone les vieilles vignes n'étaient plus à sauver, on commença à organiser la lutte contre le Phylloxéra par le greffage, suivant l'exemple français. Dès le début de la crise, vers 1880, on fit venir de France les premières boutures des porte-greffes qui avaient affirmé leurs qualités là-bas. C'étaient dans ce temps le Riparia, les divers Rupestris et le Solonis. On importa aussi des semis de Riparia, Rupestris et de Berlandieri et beaucoup plus tard des boutures d'hybrides comme le Gamay × Rupestris Couderc, l'Aramon × Rupestris Ganzin, le 1202, 93-5, 1616, 41 B, etc. Les premières plantations ont été faites avec des plants greffés de France, puis on fit le greffage avec les porte-greffes obtenus dans le pays.

De tous les porte-greffes, le Riparia a joué et joue encore un rôle prédominant. Le fléau progressa en Hongrie rapidement et on abandonna les coteaux à reconstitution difficile en plantant dans les plaines le Riparia comme porte-greffe « idéal », croissant rapidement, aoûtant bien son bois qui s'enracinait facilement. Au début on ne vit pas les défauts du Riparia et plus tard les employés dirigeants du ministère d'Agriculture ne voulurent pas les voir. Le porte-greffe américain de préférence était le Riparia et encore aujourd'hui la majorité de la population paysanne en Hongrie, Roumanie et Yougoslavie ne connaît que le Riparia comme porte-greffe américain. Mais les propriétaires dans les terrains calcaires et difficiles commençaient à voir que le Riparia n'était pas le porte-greffe qu'il leur fallait. Sous peu de temps ils virent à leur désespoir que la plus grande partie du vignoble qu'ils avaient reconstitué avec tant de travail et de frais se chlorosait et dépérissait.

Alors on commença à planter le Rupestris et le Solonis. Le Rupestris était pour certaines terres d'une exposition très chaude et d'une teneur de calcaire moyenne avec sous-sol perméable, un très bon porte-greffe et on le plante en-

core surtout dans les contrées méridionales, aux environs de Trieste et en Dalmatie, mais en général, il ne donnait pas toute satisfaction.

Le Solonis supportait des doses de calcaire assez élevées, mais il souffrait de l'insecte et n'avait qu'une affinité médiocre avec les principales variétés du pays. Aussi a-t-il disparu complètement du vignoble et on a arraché ses pieds-mères partout.

Des vieux porte-greffes, on emploie encore l'Aramon × Rupestris Ganzin et le Mourvèdre × Rupestris 1202 en certains terrains, mais en général ils ne sont pas très demandés, car l'Aramon × Rupestris Ganzin retarde un peu la maturation et souffre du Phylloxéra, pendant que le 1202 est trop tardif pour la plupart des contrées viticoles. On peut donc confirmer que dans les premières 20 années de la reconstitution (de 1880 à 1900), environ 90 % du vignoble dévasté ont été reconstitués avec des plants greffés sur Riparia.

On commença à s'occuper des hybrides vers 1893, à l'époque où l'on vit que, dans certaines terres, le Riparia ne marchait pas et que les Rupestris et le Solonis ne donnaient pas satisfaction. Les viticulteurs possédant des terrains calcaires et difficiles étaient désolés et cherchaient la solution du problème. Surtout dans les pays septentrionaux de la monarchie austro-hongroise : en Basse-Autriche, en Moravie, et en Slovaquie, la situation devenait très difficile, car dans ces contrées plutôt froides on ne pouvait employer que des porte-greffes précoces et par conséquent les hybrides de Rupestris étaient inutilisables.

Dans l'entretemps, le Black-Rot commençait à faire des ravages dans le vignoble français et pour éviter l'introduction de cette dangereuse maladie, les gouvernements de l'Autriche et de la Hongrie fermaient les frontières à l'importation de vignes américaines provenant de France et seules les institutions d'Etat pouvaient importer par les stations de quarantaine des quantités limitées de nouvelles obtentions.

Les porte-greffes importés furent désinfectés très soigneusement et après avoir passé quelques années dans les stations de quarantaine, on les distribua en quantités insignifiantes aux diverses institutions viticoles et à quelques pépiniéristes privés. Ces porte-greffes étaient les divers Berlandieri purs, les Berlandieri × Riparia 34 EM, 420 A et 157-11. Les résultats qu'on obtint avec ces porte-greffes n'étaient pas satisfaisants. Surtout la maturation de leur bois était trop tardive pour la plupart des contrées viticoles et aussi leur vigueur laissait à désirer. Les boutures des Berlandieri purs s'enracinaient très difficilement, ce qui était un très grand obstacle pour leur propagation.

On me demandera maintenant ce qu'il advint avec les Riparia × Rupestris, porte-greffes qui, en presque tous les pays viticoles, se défendaient très bien et qui sont peut-être les porte-greffes les plus employés. Le fait curieux est que les hybrides de Riparia × Rupestris dans les pays qui formaient avant la guerre la monarchie austro-hongroise, n'ont eu aucune propagation et les pépiniéristes qui cultivaient ces espèces eurent les plus grandes difficultés de les vendre. L'État qui dirigeait la reconstiution ne recommandait pas les Riparia × Rupestris et la majorité des viticulteurs ne les connaissaient même pas. Ce n'est qu'en Bou-

manie qu'on les appréciait mieux, mais dans les autres pays de l'Europe Centrale, on ne trouve presque pas de Riparia × Rupestris sur le marché. La cause en est peut-être que jusqu'à ce qu'on commençât à s'occuper chez nous sérieusement de la question des hybrides, *nous possédions déjà des hybrides de Berlandieri × Riparia, sélectionnés en Hongrie qui montraient des qualités beaucoup plus précieuses* que le 3309, 3306, 101-14 et les viticulteurs intelligents plantaient ces hybrides de Berlandieri × Riparia au lieu de ces Riparia × Rupestris.

Excepté en Roumanie, on ne propagea pas beaucoup les Riparia × Rupestris dans les pays de l'Europe Centrale et surtout dans les contrées septentrionales comme en Basse-Autriche, Moravie, etc.; les professeurs et inspecteurs de viticulture déconseillaient de planter le 3309, car d'après les expériences faites, on trouvait qu'il retardait la maturation des raisins, ce qui est très défavorable pour les viticulteurs dans les mauvaises années. Les Riparia × Rupestris souffraient aussi beaucoup du Phylloxéra gallicole, leur développement laissait à désirer et leur affinité avec les variétés du pays n'était pas très satisfaisante.

(*A suivre.*)

ANDRÉ TELEKI,
conseiller supérieur du Gouvernement,
propriétaire viticulteur.

AU VIGNOBLE DE MONTMARTRE

LE CLOS VINCENT

Le vignoble de Montmartre était au, XVIIIe siècle, le plus célèbre des environs de Paris ; sous Louis XV, les guinguettes de la Butte recevaient la visite de joyeux amateurs du vin produit sur les pentes ; on buvait et l'on dansait sous les tonnelles ou dans les cabarets du « Cadran bleu », du « Coq Hardy », du « Grand Vainqueur ». Puis le cru célèbre de Montmartre déclina. Gérard de Nerval rencontra en 1854 une vigne perdue entre les moulins, « les élysées champêtres, les ruelles silencieuses bordées de chaumières et de jardins touffus. Chaque anné cet humble coteau, dit-il, perd une rangée de ses ceps rabougris qui tombent dans une carrière ».

Les notes parues dans les journaux ces jours-ci semblent annoncer la résurrection du vignoble montmartrois, et même des craintes ont été émises que la production de la butte sacrée vienne, dans quelques annnées, concourir à la crise de surproduction vinicole. Qu'on se rassure ! Les quelques indications qui vont suivre, puisées à la source la meilleure et la plus directe, mettront au point la genèse de cette recréation et donneront des précisions sur les résultats qu'on peut en attendre.

Rendons d'abord à César... ce qui est à César.

L'idée de planter en vignes le terrain appartenant à la Ville de Paris, situé au-dessus du cimetière de Montmartre, à l'angle des rues des Saules et Saint-Vincent, terrain qui ne pouvait, pour des raisons multiples, être vendu comme place à bâtir, revient à M. Demorlaine, Inspecteur général des Eaux et Forêts,

Conservateur en chef des Promenades de Paris, et Professeur à l'Institut national agronomique.

Faire sur ce terrain quelque chose de pittoresque, d'original et d'utile était bien dans la veine de celui qui contribue avec tant de succès à l'embellissement de la capitale, de ses parcs, de ses avenues, de ses jardins.

M. Demorlaine se rappelait avoir vu, il y a quarante ans à peine, de nombreux ceps tortueux et noueux, plusieurs fois centenaires, semblables à ceux qui peuvent encore être rencontrés, à l'état de rares spécimens, rue Cortot, rue de l'Abreuvoir et sur les diverses pentes de la Butte, subsister dans les jardins du sommet de la colline.

Chose curieuse, ceux qui existent, toujours pleins de vigueur, se trouvent sur la pente Nord ! Et le Nord est l'exposition de ce terrain, de 2.000 mètres carrés environ, où il pensa pouvoir faire revivre une partie du vignoble du Mont Martre d'antan ! Encouragé par les autorités locales, il présenta son projet à M. le Préfet de la Seine qui le fit sien. Il s'adressa alors à son collègue de l'Institut agronomique, chef de travaux de viticulture, mon ami Paul Marsais, qui, à son tour, me fit l'honneur de me consulter.

Après avoir, tous trois, examiné sous toutes ses faces le problème non seulement au point de vue cultural, mais surtout en songeant à la réussite de la production future (car à Paris, plus qu'ailleurs, et à Montmartre surtout, on pardonne mal l'insuccès), nous avons conclu que nous pouvions entreprendre cette reconstitution et la réussir, c'est-à-dire non pas seulement garnir ce secteur libre de vignes en bon état de végétation, mais de vignes produisant des raisins sains et mûrs.

Grâce aux moyens dont dispose le Service que commande si magistralement M. Demorlaine, la préparation du terrain, sa mise en terrasse pour une partie (la pente excédant parfois 15 %), la préparation d'un compost pour la plantation, tout cela pouvait être réalisé dans les meilleures conditions, nous libérant, de ce côté, de tout souci.

Mais qu'allions-nous planter dans ce sol froid et sableux, au sous-sol argilo-calcaire, compact, et sur un terrain mal exposé ? Par chance, l'emplacement du futur vignoble n'est et ne sera entouré que d'immeubles de faible hauteur, ce qui permet au soleil de donner dès les onze heures, d'éclairer et de chauffer la pente jusqu'à son coucher. Arrivée tardive offrant une garantie contre les gelées printanières ; luminosité suffisante assurée, faisant de cette exposition Nord presque un Couchant. C'est celle dont profitait, en moins bonnes conditions, puisque placé à moindre altitude, donc plus gélif, le dernier clos disparu il y a cinquante ans, qui occupait l'espace trapézoïdal coincé entre les rues Lamarck et des Grandes-Carrières. Son contour se retrouve aujourd'hui sur le plan, entre les rues Damrémont, Lamarck, Eugène-Carrière et Félix-Ziem. Le vin de ce clos permit au chroniqueur Philibert Audebrand, qui logeait tout auprès, de mystifier un de ses amis, indigène de grand cru du Sud-Ouest, à qui il offrit de son vin parisien.

« Comment trouvez-vous celui-là ? dit-il.

— Excellent ! d'où vient-il donc ?

— Mais d'en face, répondit Audebert, en montrant le clos voisin ; vous voyez bien, cher ami, que l'on peut faire du bon vin partout ! »

Enfin, la radiation nocturne peut être diminuée au maximum, grâce à la méthode de culture adoptée. La gelée était le grand ennemi à écarter ; c'est fait. Un autre problème capital se posait : choisir deux cépages, l'un noir et l'autre blanc pouvant mûrir leurs fruits quelle que soit l'année ; mais ne devant pas mûrir trop tôt, cette maturité devant attendre le retour de vacances du Parisien. Il fallait donc écarter les cépages précoces ou hâtifs. Il fallait, vu l'exposition, ne pas songer aux plants fins tels que les Pinots, et en particulier éliminer le « Morillon », Pinot noir hâtif qui était autrefois le plant de base du vignoble montmartrois. Pouvait-on se rabattre alors sur des cépages moins nobles, tels que les Gamays ? Oui, mais qui les soufrerait, les pulvériserait ? Les maladies cryptogamiques : Oïdium et Mildiou, étaient les autres ennemis mortels contre lesquels il fallait se prémunir en effet. D'autant plus que, pour conserver à ce petit vignoble de 3.250 ceps un air d'autrefois, la plantation en foule, avec échalas, cette vieille méthode champenoise que le Phylloxéra fit abandonner, avait été décidée. Des hommes, des machines, nous en aurions eu tant que nous aurions voulu. Mais nous étions moins certains du choix judicieux du moment des traitements ?

Alors, nous avons cherché parmi les producteurs directs, ces pelés ! ces galeux !! terre-neuves des viticulteurs !!! quels étaient les deux qui pouvaient chaque année, grâce à leur fleur bien conformée, assurer une récolte, sous le climat de Paris, avec un minimum de soins. Ils devaient produire des raisins se rapprochant le plus possible de ceux des viniféras, tant par les grosseurs des grappes, des grains, que par les qualités gustatives des fruits consommés en nature, car le cru de Montmartre ne viendra jamais encombrer le marché des vins, il sera avant tout un cru de raisins, ce qui lui permettra d'ignorer le blocage !

Ses raisins seront *de table*, suivant l'expression consacrée. A ses produits ne pourra donc s'appliquer le refrain du XVIIIe siècle, qui vantait, gauloisement, les propriétés diurétiques de ce piccolo historique :

« Qui boit une pinte.... de Vin de Montmartre.... en pisse quatre ! »

Mais, dans ce sol à calcaire éminemment nocif, la Chlorose n'allait-elle pas tuer nos jeunes plants ? Alors, nous nous sommes retournés vers les directs-indirects, et le Bourrisquou × Rupestris 93-5 en sera le porteur.

Quels sont les deux greffons que ce porte-greffe recevra ? C'est une énigme que, pour des raisons nombreuses, et surtout pour éviter toute réclame, nous préférons livrer à la sagacité des ampélographes amis de Montmartre.

A côté de ces vignes, dont le choix s'imposait à nous, il y aura place aussi pour nos plants fins de Vinifére, de vieilles vignes champenoises et bourguignonnes, qui, franches de pied (en ce terrain sablonneux où le Phylloxéra semble peu à craindre), ou même greffées sur porte-greffes adaptés, seront, il est vrai, fortement handicapées par la nature du terrain et par son exposition. Une tonnelle centrale, des espaliers le long des murs du fond, pourront être garnis

par les pampres de cépages offerts par nos grands vignobles français ; Montmartre n'a-t-il pas toujours été le fils spirituel de toutes nos provinces ? Attendons-nous à voir, d'ici quelques années, sur la butte sacrée, la réunion joyeuse de délégations de tous les vendangeurs de France ! Le Clos Vincent, soyez-en certains, conservera à Montmartre sa réputation d'élégance et d'exubérante gaîté.

Grâce à M. Demorlaine, à M. Ziegler son collaborateur immédiat, à mon ami Marsais, le Clos Vincent, qui est un vrai clos, puisqu'il est ceint d'une magnifique grille en fer, verdira au printemps 1934. Sa création est une œuvre louable, à laquelle je suis heureux d'avoir contribué, à titre de viticulteur de l'Ile-de-France et de vieux Montmartrois ; j'attendrai avec confiance le premier ban de vendange, la première récolte des raisins de la butte sacrée, certain que, dès sa naissance, le Clos Vincent, placé sous la protection du patron des vignerons, bénéficiera de l'intérêt et de l'affection de Paris tout entier (1).

René Salomon.

ACTUALITÉS

Nécrologie : Léon Degrully. — Un vrai défenseur dévoué de la viticulture, Léon Degrully, vient de décéder brusquement, en pleine activité intellectuelle, à l'âge de 81 ans, à Montpellier, où s'est écoulée presque toute son existence, consacrée à la défense de la viticulture technique et économique. Ancien professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, où il succéda à Gustave Foëx dans la chaire d'agriculture que celui-ci avait abandonnée pour se consacrer à la viticulture, Léon Degrully l'occupa jusqu'à l'heure de la retraite.

Mais son œuvre principale, à laquelle il consacra tout son talent et toute son activité, fut la création du *Progrès agricole et viticole*, journal hebdomadaire, dont il fut le directeur pendant près d'un demi-siècle et pendant la plus grande partie de la période angoissante de la reconstruction du vignoble anéanti, dont il fut un des principaux conseillers, rôle qu'il continua pour toutes les régions jusqu'à la fin de ses jours.

L. Degrully avait toutes les qualités d'un vrai journaliste technique et économique, une plume vive et alerte, un esprit primesautier et ardent, mais toujours sympathique, ennemi des longues phrases et des longs discours, trouvant toujours le mot qui porte pour la défense de l'idée originale qu'il fixe ; c'est un des noms qui resteront pour avoir, avec talent, rendu service à la viticulture et à son pays. Je m'honore d'avoir jadis collaboré avec lui, de son ancienne amitié et de son estime.

Nous disons à sa veuve et à son fils nos sentiments amicaux de condoléances et les assurons de la reconnaissance que gardent les viticulteurs à Léon Degrully pour les services rendus à la cause viticole. — P. Viala.

(1) Si quelques lecteurs de la Revue grimpent jusqu'à la rue des Saules pour y voir le Clos Vincent, qu'ils ne se gaussent pas des créateurs en apercevant quelques acacias : ceux-ci n'auront qu'un rôle très éphémère : maintenir les terres ; nous avons décidé de conserver provisoirement tous ceux qui ne gênaient en rien la plantation des vignes ; ces arbustes disparaîtront au fur et à mesure que les ceps pourront remplir le même office pour lequel ils avaient été plantés. *(Note de l'Auteur.)*

La fin de la prohibition aux U. S. et les vins de France. — En février 1933, un vote des deux Chambres du Congrès des Etats-Unis a abrogé le 18e amendement de la Constitution — amendement qui interdisait la fabrication, la vente et le transport des boissons dites « intoxicantes », c'est-à-dire principalement de l'alcool et des spiritueux, de la bière et du vin. Il ne s'agissait là, en fait, que d'une simple suggestion proposée aux différents Etats ; pour que la prohibition fût définitivement levée, il était nécessaire qu'un vote de la majorité des trois quarts des Etats vînt ratifier la décision de principe du Congrès. Cette majorité des trois quarts a été atteinte le 6 décembre dernier ; à cette date, 36 Etats sur 48 s'étaient prononcés en faveur de l'abrogation du 18e amendement de la Constitution fédérale et du remplacement de cet amendement par un autre (21e amendement), qui l'annule. La prohibition est donc levée dans ces 36 Etats ; elle le sera ultérieurement dans ceux des 12 derniers Etats, qui se rallieront, par la suite, au vœu de la majorité. De plus, les conditions d'application du nouvel amendement, autorisant la vente et la libre consommation des boissons alcooliques, restent soumises aux décisions particulières de chacun des Etats intéressés ; ceci en vertu de ce principe que, en Amérique, chaque Etat fait ses propres lois pour appliquer la Constitution fédérale.

En ce qui concerne la question du vin, qui nous intéresse particulièrement, de nombreux problèmes se posent immédiatement. Et tout d'abord, quelle va être la consommation moyenne des Etats-Unis ? Entraînera-t-elle des importations de vins étrangers en U. S. A. ?

Si l'on se reporte aux statistiques des années qui ont précédé la prohibition, on peut prévoir une consommation moyenne de deux litres de vin par an et par habitant, ce qui ferait environ 2.400.000 hectolitres par an pour l'ensemble des Etats-Unis. Ce chiffre relativement faible s'explique du fait qu'il y aura certainement persistance du régime sec chez un bon nombre d'Américains habitués à ce régime par plusieurs années de prohibition ; de plus, il est certain que la consommation de la bière sera beaucoup plus importante que celle du vin, ce dernier produit étant plus coûteux et moins familier aux Américains. Toutefois le chiffre de 2.400.000 hectolitres constitue certainement un minimum dont on peut, à coup sûr, prévoir qu'il sera dépassé.

Reste encore à trouver cette quantité minimum que l'Amérique, seule, ne saurait assurer. Le vignoble californien, en effet, malgré l'extension qu'il a dû prendre au cours des dernières années, afin de pouvoir alimenter en raisins le marché américain, ne se trouvera pas à même de fournir immédiatement une telle quantité. On estime à 2.000.000 d'hectolitres environ l'apport probable et immédiat de la Californie, compte tenu des stocks de vins fabriqués à l'avance, en prévision du retour au régime « humide ». Ces stocks s'élèveraient à 1 million 350.000 hectos, selon les documents officiels ; des renseignements officieux d'apparence plus certains permettent de penser qu'ils ne dépassent pas en fait le chiffre de 950.000 hectos. Encore faut-il savoir si la qualité de ces vins, hâtivement fabriqués, leur permettra de venir en bon rang sur le marché américain. 50 % de ces vins sont des vins secs, mal constitués et incapables de supporter un long voyage. Il y a aussi des vins de liqueur qui semblent mieux faits et susceptibles de se vendre dans une proportion de 80 %. Sans doute, au cours des années qui viennent, l'Amérique va-t-elle s'efforcer d'accroître l'étendue du vignoble californien et d'améliorer la qualité de ses vins. Mais les viticulteurs américains sauront-ils retrouver du premier coup la technique de fabrication du vin ? On ne peut manquer d'être quelque peu sceptique à cet endroit.

Ainsi, l'Amérique ne pouvant, au début du nouveau régime, suffire à sa propre consommation, va faire appel, pour alimenter son marché en vins, aux pays étrangers qui en sont producteurs. Ces derniers n'ont d'ailleurs pas attendu cet appel pour faire leurs offres de service. Tous se préparent à exporter la quantité maximum autorisée par la loi américaine, cette dernière se basant à ce sujet sur la moyenne des exportations de 1910-1914 pour chaque pays. Telle est du moins la règle qui sera adoptée provisoirement pour une durée de quatre mois. On connaîtra à ce moment, d'une manière plus précise, les besoins réels du peuple américain vis-à-vis des boissons fermentées.

Il serait dangereux de s'exagérer l'importance du débouché américain pour les vins français, car l'ensemble des mesures prises par le Président Roosevelt joint à l'incertitude où l'on se trouve quant au pouvoir d'achat américain, limitent terriblement les espoirs d'exportation qu'avait fait naître dans les pays producteurs de vins l'annonce du retour au régime « humide ». Il est à peu près certain qu'en ce qui concerne la France, il n'entrera en Amérique, en 1934, que des vins de cru ou des spiritueux. La majorité sera constituée en fait par du Champagne dont les Américains sont restés, clandestinement, grands amateurs. Des achats de vins de Bordeaux et de Bourgogne ont été également conclus à l'avance, mais dans une mesure restreinte ; la limite d'exportation des vins et alcools français en Amérique ayant été provisoirement fixée à *vingt mille hectolitres* environ. Il faut ajouter par ailleurs que ces vins auront à acquitter des droits d'entrée extrêmement élevés, et à subir, avant cette entrée, de nombreuses formalités (étiquetage, emballage, taxes, douane, etc...) qui rendent l'exportation bien difficile.

Le régime actuel n'apportera donc pas immédiatement à la France le soulagement escompté. Il n'en reste pas moins qu'il faut, malgré cette désillusion de début, prévoir et organiser l'avenir. D'ici un an, nous serons fixés sur le pouvoir d'achat et de consommation des Américains ; nous pourrons juger des réactions produites sur le public par les vins californiens d'une part, et par les vins supérieurs et irréprochables que nous leur enverrons, d'autre part. Il est fort possible que les exigences, imprévisibles, du consommateur américain, arrivent à créer pour notre pays un important mouvement d'exportation. C'est en prévision d'une telle éventualité qu'il importe d'enquêter, de grouper la production vinicole française, et d'étudier les méthodes de propagande collectives ou régionales, susceptibles d'assurer aux vins français dans l'avenir un très intéressant débouché en Amérique du Nord. Actuellement, dans les contingents très minimes annoncés, la France ne vient qu'au second rang, derrière l'Italie, mais nos négociateurs sont à l'œuvre. Ayons confiance en leur habileté pour regagner le terrain perdu, la bonne qualité de nos crus fera le reste. — BERNARD GAVOTY, *ingénieur agronome.*

Potasse et Phylloxéra. — Si lors de l'invasion phylloxérique les engrais potassiques avaient été mieux connus et si les viticulteurs avaient pu, comme maintenant, se procurer la potasse sans difficulté, les vignobles français auraient-ils pu être sauvés ou tout au moins leur existence aurait-elle pu être prolongée, rendant ainsi plus facile le remplacement progressif des plants indigènes par des plants greffés ? C'est à la lecture de vieux papiers, tombés par hasard sous notre main, que nous nous sommes posé ces questions.

On sait que le Phylloxéra fit son apparition dans le Gard en 1864 et que ce minuscule puceron fut étudié et décrit en France pour la première fois en 1868 par M. Planchon. Le fléau envahit en quelques années la plupart des vignobles et prit les proportions d'une véritable calamité : plus de la moitié des vignes furent détruites et la production réduite de deux tiers entraînant des pertes de plusieurs milliards.

Pour enrayer les progrès du mal, divers insecticides furent employés, dont le plus efficace fut le sulfure de carbone préconisé par le baron Thénard. Cependant on avait déjà songé à utiliser dans ce but la potasse. C'est ainsi qu'un pharmacien de Jarnac, du nom de Rexier, avait notamment écrit : « Le Phylloxéra est détruit et la vigne régénérée par l'emploi naturel de la potasse à la fois insecticide et engrais. »

Nous avons également trouvé dans l'ouvrage « La vigne » par Bertall, en 1876, les indications que nous reproduisons ci-dessous :

« Je propose donc comme traitement des vignes phylloxérées le régime suivant :

« Après la vendange, dès que les autres occupations le permettent, mettre au pied de chaque cep une pelletée de potasse de 300 à 400 grammes, à la fin mars environ, mais au moins, dans le courant d'avril, arroser tout le bois à chaque cep avec une solution au quinzième et au dixième de potasse.

Dans les pays phylloxérés, recommencer l'année suivante et, par précaution, plusieurs années de suite tant que l'on peut avoir à redouter une nouvelle invasion.

Il n'y a d'ailleurs d'autre limite à l'emploi de la potasse que la dépense. Lorsqu'on l'emploiera beaucoup et fréquemment, on aura dans le rendement de la vigne une compensation qui n'est sans doute pas sans limite, mais qui sera toujours rémunératrice.

Pour la plantation même des terrains phylloxérés, 100 gr. à chaque pied suffisent, mais l'arrosement du bois est indispensable, l'observation montre que les jeunes plants sont l'objet d'une préférence marquée de la part du Phylloxéra, il sera très important d'apporter du soin à cette petite opération. »

Nous ignorons si les conseils de Bertall furent suivis, et, dans le cas affirmatif, quelle fut leur efficacité.

Il est à présumer toutefois qu'il eût été difficile alors de se procurer toute la potasse nécessaire à l'application générale du traitement, car à cette époque les gisements de potasse d'Alsace n'étaient pas encore connus et la mise en valeur de ceux de Stassfurth n'était encore qu'à ses débuts. C'est pourquoi est venue naturellement à notre esprit la question posée au début de cet article. — J.-A. GERMAIN.

Le Vin et les résolutions de la Conférence économique mondiale de Londres. — La Conférence de Londres a abouti à l'adoption d'un certain nombre de résolutions qui lui ont été présentées par son Comité du Vin.

Ces résolutions se trouvent reproduites dans le compte rendu des travaux de la Conférence relatif à la question du Vin.

C'est un fait à souligner que la Conférence de Londres qui n'a pu aboutir à aucun résultat sur tous les autres points, a réussi au contraire à voir réaliser l'entente complète de tous les pays représentés à la Conférence sur les questions intéressant la vigne, le raisin et le vin.

La Conférence n'a pu évidemment traiter le grave problème de la réduction des tarifs douaniers et des impôts et taxes intérieures exagérés qui frappent le vin, car la solution de cette question dépend, essentiellement, de l'entente financière entre les Etats et de l'adoption d'un monnaie stable, échappant aux perturbations actuelles du change.

La Conférence de Londres a limité son champ d'action en ce qui concerne le vin, aux mesures susceptibles d'une réalisation immédiate.

Elle a pris note des efforts des pays viticoles tendant à développer la consommation mondiale du vin et des autres produits de la vigne et à intensifier la propagande, d'abord dans les pays producteurs, puis dans les pays, jusqu'ici, peu ou pas consommateurs.

Elle a souligné l'intérêt qu'il y avait à développer la consommation des raisins frais et secs, des jus de raisin et moûts concentrés dans les pays à population musulmane. C'est là une question que nous développeront dans un rapport spécial relatif à la préparation du Congrès international du raisin de table à Rabat.

La Conférence de Londres a pris également note avec intérêt de la création, dans tous les pays viticoles, de Comités nationaux de propagande en faveur du vin, ainsi que de la création de stations uvales et enfin, de l'organisation annuelle d'une fête internationale du raisin.

La Conférence a invité les gouvernements des pays viticoles à prescrire la déclaration officielle et obligatoire des récoltes annuelles, à développer la coopération viticole, notamment les caves coopératives, enfin à prendre toutes les mesures nécessaires pour mettre un terme à la frénésie des plantations et pour améliorer la qualité du vin produit, tant par la sélection des cépages que par l'institution d'un minimum assez élevé du degré alcoolique du vin.

Un certain nombre des Etats adhérents à l'Office International du Vin ont déjà pris des mesures, soit législatives, soit réglementaires, conformes aux directives de la Conférence Economique de Londres.

Il appartient à votre Comité de décider s'il n'y aurait pas lieu, d'accord avec l'Institut International d'Agriculture de Rome et le Comité Economique de la

Société des Nations, de recommander à tous les pays viticoles du monde de se conformer aux résolutions adoptées à Londres.

Mais il est un point beaucoup plus important : c'est celui qui concerne les propositions qui ont été faites à Londres de quatre Conventions internationales, aux principes desquels les gouvernements représentés à Londres ont donné leur adhésion et qu'il s'agit maintenant de faire passer dans le domaine des faits.

Nous examinerons plus loin la Convention relative à l'unification de la présentation des résultats d'analyse des vins.

En ce qui concerne la Convention Internationale pour la nomenclature douanière, le Comité Economique de la S. D. N. s'est réuni le 14 novembre à Genève, et il n'a pu constater que le projet élaboré par le Comité d'experts en décembre 1932 n'avait encore été ratifié par aucun Etat.

Il y a donc le plus grand intérêt à ce que les membres de votre Comité interviennent auprès de leurs gouvernements respectifs pour leur demander de ratifier au plus tôt le projet de convention d'unification de nomenclature douanière établi depuis un an par la S. D. N. et transmis à chacun d'eux.

La partie de ce projet relative au vin a reproduit les recommandations faites par le Comité, il y a trois ans.

Quant à la Convention relative à l'institution des enquêtes annuelles sur la composition des vins et à la constitution de casiers viticoles, comme il s'agit là d'une question purement technique, il serait désirable de joindre l'étude de cette convention à celle relative à l'unification de la présentation des résultats d'analyse des vins, lorsque la Conférence de techniciens se réunira à Rome, à Pâques 1934.

Nous prions le Comité de bien vouloir délibérer sur cette résolution afin que nous puissions transmettre votre décision à l'Institut International d'Agriculture de Rome et au Comité Economique de la Société des Nations.

Reste la Convention internationale pour la défense du vin. Cette Convention, d'après les résolutions votées par la Conférence, devrait s'inspirer de la convention internationale qui a été signée à Berne pour la lutte antiphylloxérique. Elle devrait viser spécialement : 1° l'interdiction du mouillage du vin et de l'emploi de fausses descriptions ; 2° la réglementation du sucrage ; 3° la déclaration obligatoire des récoltes ; 4° le contrôle de la production, de la circulation, de la vente, et du commerce des vins qui devront répondre à des caractéristiques déterminées par la loi ; 5° les dispositions à prendre en cas d'infraction aux mesures édictées.

On voit l'importance de cette convention, notamment au point de vue de l'unification de la législation mondiale contre les fraudes et en faveur de la défense de la qualité du vin.

Le Comité décidera s'il ne convient pas d'attendre la réalisation des trois autres conventions internationales préconisées à Londres, avant de réunir une Conférence de techniciens devant aboutir à l'établissement des principes généraux d'une législation internationale pour la défense du vin.

Le Comité de l'Office pourrait suggérer à la Section viticole du prochain Congrès international d'Agriculture de Budapest, en juin 1934, de se saisir de la question et d'émettre ces principes généraux sur lesquels pourrait se prononcer ensuite une Conférence de techniciens, réunie elle aussi à l'Institut International d'Agriculture de Rome.

De toute façon, il nous semble indispensable que, dans tous les pays viticoles, les résolutions de la Conférence Economique de Londres soient rappelées, afin que les efforts de tous ces pays tendent à la réalisation des mesures préconisées. — Léon DOUARCHE.

10e Foire du Havre. Quinzaine de Pâques 1934 (31 mars-15 avril). — Inaugurée en 1925, la Foire du Havre a connu, depuis lors, un essor sans cesse croissant. Ayant dû abandonner son premier cadre, l'Hôtel Frascati, aux salons de dimensions trop restreintes, elle émigra en des pavillons construits sur la place Guynemer, qui bientôt, elle-même, ne put grouper les Exposants de plus en plus nombreux. Le terre-plein Albert-Ier fut alors choisi. Mais, dès l'an dernier, nécessité fut imposée à la municipalité et au Comité d'organisation de voir plus

grand. Un très vaste terrain, ancienne gare de la Petite Vitesse des Chemins de fer de l'Etat, aujourd'hui place des Expositions, fut acquis ; et au fond de cette place, fut construit un Grand Palais en ciment armé, de très larges proportions.

Chaque jour, les demandes d'inscriptions arrivent nombreuses pour la 10e Foire du Havre qui aura lieu du samedi 31 mars, veille de Pâques, au deuxième dimanche après Pâques, 15 avril 1934.

C'est dire que le succès de cette manifestation est désormais assuré. Au nombre des stands répondra l'affluence des visiteurs attirés par une esthétique présentation de tous les produits du sol, du sous-sol, de l'industrie et de la mer, non seulement de la Normandie et de la France, mais de toutes les colonies françaises et des pays étrangers, avec lesquels le port du Havre est en relations directes, régulières et fréquentes.

Toutes les demandes de renseignements et toutes les adhésions doivent être adressées à M. le secrétaire général de la Foire du Havre, Le Havre (Seine-Inférieure).

Bureau de la C. G. T. du Midi.— Ont été élus le 10 décembre :

Président : M. Henry Maillac.

Vice-présidents : MM. Ch. Séré de Rivières, Henri Carcasonne, Léon Gueit, André Bruguin, Edouard Allovon, M. Pomier-Layrargues, Georges de Brignac.

Trésorier : M. Jules Samaruc.

Trésorier adjoint : M. Maurice Dalcy.

Secrétaires généraux : MM. Elie Bernard, Joseph de Saint-Jean.

Secrétaires généraux adjoints : MM. Roche-Agussol, Gaston Pastre.

Piquettes et vins de sucre (1). — 22. Suivant le troisième alinéa de l'article 5, l'autorisation doit être demandée, avant le 31 août de chaque année, par le propriétaire ou par le vigneron, là où existe sa culture à portion de fruits. Mais, pour la première année d'exploitation, l'Administration a décidé de proroger jusqu'au 10 septembre 1933 le terme fixé par la loi (note n° 6625 du 22 août 1933). La faculté, accordée aux viticulteurs obtenant plus de 100 hectolitres de vin, de préparer des piquettes ou des vins de sucre, ne sera pas permanente ; elle vaudra seulement pour une année. Elle pourra, il est vrai, être renouvelée d'année en année, par décret du ministre de l'Agriculture, mais son renouvellement ne saurait être présumé et il conviendra, à l'avenir, d'attendre la parution du texte pour admettre les producteurs intéressés à élaborer des piquettes ou des vins de sucre. Des instructions spéciales seront adressées chaque année par l'Administration.

Il n'est pas précisé, dans le texte de l'article 5, à quel service doivent être remises les demandes d'autorisation. A titre exceptionnel, elles ont été reçues dans les recettes buralistes, en 1933. Mais, à l'avenir, elles devront être remises dans les mairies, puisqu'elles sont adressée au minitre de l'Agriculture chargé de statuer sur les requêtes présentées et, notamment, d'apprécier si celles-ci réondent à des usages établis.

L'autorisation donnée par décret aura un caractère limitatif. Elle vaudra seulement pour les départements, cantons ou communes spécialement désignés et, dans ces limites territoriales, profitera aux seuls viticulteurs, récoltant plus de 100 hectolitres de vin, qui auront présenté une demande avant le 31 août ou, exceptionnellement, avant le 10 septembre, pour l'année 1933. Cette année, le relevé de ces demandes sera fait dans les recettes buralistes. A l'avenir, le service demandera ce relevé aux maires des communes visées dans le décret d'autorisation contresigné par le ministre de l'Agriculture.

23. *Quantités de piquettes ou de vins de sucre susceptibles d'être fabriquées.* — La fabrication des piquettes et des vins de sucre est seulement autorisée pour la consommation familiale ou domestique. En aucun cas, des boissons de ce genre ne peuvent être livrées à la vente, soit en nature, soit après coupage avec des vins loyaux et marchands. Cette interdiction de vente, déjà formulée expli-

(1) Voir *Revue*, n° 2058, page VII.

citement par les articles 246 et 249 du Code des boissons est rappelée en termes formels par l'article 5 de la loi du 8 juillet 1933.

Les quantités susceptibles d'être élaborées ne peuvent désormais excéder 5 hectolitres pour le propriétaire et sa famille et 5 hectolitres par homme employé à l'année sur la propriété sans pouvoir excéder, dans l'ensemble, 10 hectolitres. Cette limitation, qui s'applique à tous les viticulteurs, quels que soient l'importance de leur récolte et le nombre de leurs exploitations, s'entend à la fois des piquettes et des vins de sucre. Il est interdit d'élaborer plus de 10 hectolitres de piquettes ou de vins de sucre ; mais, dans cette limite, les récoltants conservent la faculté de fabriquer la boisson qui répond le mieux à leur goût ou à leurs habitudes. Ils peuvent, par exemple, préparer seulement des piquettes, ou seulemnet des vins de sucre, à leur gré, la proportion de chacune de ces boissons, pourvu que le total des quantités fabriquées n'excède pas 5 ou 10 hectolitres, suivant les cas.

24. Deux éléments concourent à fixer le maximum dont la fabrication demeure autorisée — d'une part, la famille du propriétaire ou celle du métayer, en cas de bail à portion de fruits, considérée en bloc, sans égard au nombre de personnes qui la composent ; en font partie : les ascendants, descendants ou parents collatéraux de l'exploitant vivant sous son toit, en communauté avec lui — d'autre part, les hommes employés à l'année sur la propriété. Cette dernière formule doit être interprétée dans un sens large. Le mot « homme » est ici synonyme de domestique ; il désigne les personnes, quel que soit leur sexe, employées de façon permanente, aux soins du ménage ou aux travaux des champs et sans qu'il y ait lieu de rechercher si ces personnes prennent leur repas à la table de l'exploitant ou à leur domicile particulier. Par contre, ne doivent pas être comptés les domestiques et les ouvriers agricoles employés à titre temporaire.

25. *Déclarations de fabrication*. — Par application de l'article 253 du Code des boissons, les fabrications de piquettes et de vins de sucre ne peuvent avoir lieu que durant la période des vendanges déterminée, dans chaque département, par arrêté préfectoral pris après avis du Conseil général. Toute fabrication doit être déclarée à la recette buraiste, trois jours au moins à l'avance. Pour les viticulteurs obtenant plus de 100 hectolitres de vin, cette déclaration ne doit pas être confondue avec la demande présentée en vue d'obtenir l'autorisation de préparer des piquettes ou des vins de sucre. Cette dernière ne peut, en effet, remplacer la déclaration de fabrication, qui demeure obligatoire dans tous les cas.

Les déclarations de fabrication sont reçues à la recette buraliste (registre n° 17) et doivent présenter les indications prévues par les articles 3 et 4 du décret du 31 août 1903 (circulaire n° 539 du 26 août 1903), c'est-à-dire : *a*) les nom, prénoms, profession et demeure du déclarant ; *b*) les nom et prénoms de chacun des membres de la famille du déclarant, habitant de façon ermanente avec lui ; *c*) les nom et prénoms de chacun des domestiques travaillant à l'année, sur la propriété du déclarant ; *d*) la superficie des terrains plantés en vignes, exploités par le déclarant et la ou les communes sur le territoire desquelles se trouvent ces terrains ; *e*) la quantité de vin obtenue, pendant l'année en cours, par le déclarant, sur chacune de ses exploitations ; *f*) l'importance des quantités de marcs de raisins à mettre en œuvre, de piquettes ou de vins de sucre à élaborer, et, le cas échéant, le poids du sucre à verser sur les marcs ; *g*) les lieux, jours et heures auxquels auront lieu les opérations.

Parmi ces indications, l'autorité municipale certifie celles relatives à la superficie du vignoble, à l'importance de la récolte, au nombre des membres de la famille et à celui des domestiques attachés à la personne du déclarant. Sur les deux premiers points et sur le dernier, il va sans dire qu'un maire ne peut fournir une attestation qu'en ce qui concerne les vignobles situés sur le territoire de sa commune, de sorte que si un récoltant possède des vignes sur le territoire de plusieurs communes, il devra produire un certificat distinct par commune.

(A suivre.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au dessus ; 10°, 160 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 500 à 600 fr. ; Mâconnais, 400 à 500 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 600 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 6 fr. 50 à 13 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Blancs de blancs, 10 à 13 fr. ».

Midi. — *Nîmes (18 décembre 1933).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 80 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 95 à 110 fr. ; Costières, 10°5 à 11°, de 110 à 125 fr. ; 11°5 à 12°, 135 à 150 fr. ; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, 10 fr. le degré ; Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Pas d'affaires signalées. Eau-de-vie de marc, 475 à 480 fr.

Montpellier (19 décembre). — Vins rouges 1933, de 8°5 à 11°, de 80 à 120 fr. ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. »; Esprit de vin à 86°, 520 à 530 fr. ; Marc à 86°, 480 à 490 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 475 à 480 fr.

Béziers (19 décembre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (17 décembre). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Perpignan (16 décembre). — Vins de 8°5 à 12°. 9 fr. à 11 fr. 50. Chambre de commerce).

Carcassonne (19 décembre). — De 8°5 à 12°, de 9 fr. 25 à 12 fr. » le degré.

Narbonne (14 décembre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr.; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr.; vieux, de » à » fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 123 fr. le quintal, orges, 63 fr. à 67 fr. ; escourgeons, 64 fr. à 68 fr. ; maïs, 80 fr. » à 87 fr. » ; seigle, 58 fr. » à 64 fr. » ; sarrasin, 77 fr. à 88 fr. ; avoines, 45 fr. » à 51 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 30 à 35 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr. ; saucisse rouge de Bretagne, de 48 à 55 fr. ; Sterling, 50 à 55 fr. ; Rosa, 65 à 75 fr. ; nouvelles d'Algérie, de 180 à 220 fr. ; du Midi, 200 à 240 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 70 fr. à 105 fr. ; paille d'avoine, de 70 fr. à 105 fr. ; paille de seigle, 70 fr. à 105 fr. ; luzerne, 235 fr. à 305 fr. ; foin, 230 fr. à 300 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 900 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 228 fr. » à 229 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. 60. — Longe, de 8 fr. » à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 101 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 150 fr. 100 kgs ; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, — Mandarines, 200 à 270 fr. — Oranges d'Algérie, 150 à 300 fr. — Poires de choix, 400 à 1.000 fr. ; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 350 à 700. — Pommes communes, 100 à 300 fr. — Raisin du Midi blanc, 500 à 650 fr. — Noix, de 350 à 530 fr. — Figues, 350 à 500 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Marrons, 80 à 135 fr. — Dattes, 350 à 850 fr. — Haricots verts, de 100 à 700 fr. — Laitues de Paris, de 15 à 60 fr. le cent. — Carottes, de 90 à 130 fr. — Endives, de 200 à 240 fr. — Salsifis, de 110 à 250 fr. les 100 bottes. — Tomates d'Algérie, de 250 à 320 fr. — Choux-fleurs, 200 à 500 fr. — Oseille, 80 à 150 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Quoique rien de définitif ne soit encore sorti du creuset gouvernemental et que le redressement financier reste subordonné aux décisions qui seront prises par le Sénat, il est permis d'enregistrer avec satisfaction le meilleur esprit qui règne dans les milieux parlementaires et le sursaut de bon sens qui a permis à la Chambre de voter, à une grosse majorité, les mesures d'assainissement demandées par le président du Conseil.

Certes, nous ne sommes pas sortis de l'ornière et de gros obstacles restent encore à franchir avant que nous puissions nous considérer à l'abri de toute aventure monétaire. C'est pourquoi je ne cesse de vous répéter : « Attention, la thésaurisation n'est pas une mesure efficace contre les dangers qui menacent votre avoir. Transformez, au contraire, vos capitaux disponibles en bonnes et saines valeurs à revenu variable. Vous pourrez alors poursuivre votre route sans appréhension et atteindre sans encombre les premières manifestations d'optimisme qui salueront la reprise mondiale des affaires. »

Mettez-vous sans tarder à la recherche de ces titres de choix qui vont constituer pour vous la meilleure des assurances contre l'adversité et qui vous permettront, en même temps, de profiter de la renaissance économique amorcée au début de l'année et si fâcheusement interrompue par la crise de méfiance qui s'est déclenchée à la suite des expériences Roosevelt et des rodomontades d'Hitler.

Il n'est d'ailleurs pas tout à fait exact d'écrire que l'amélioration de la conjoncture économique a été interrompue. A vrai dire, elle a continué d'évoluer dans un sens favorable, mais d'autres graves préoccupations nous ont empêché de mesurer avec précision le chemin parcouru et ce n'est qu'au moment où ces préoccupations se trouveront atténuées que la Bourse se décidera à tenir compte des meilleures perspectives qui se dessinent pour la plupart de nos industries nationales.

Je n'en veux pour preuve que la bonne tendance qui vient de prévaloir aux dernières séances du marché. A peine une éclaircie s'est-elle manifestée sur le plan politique, qu'aussitôt les valeurs ont progressé de telle manière qu'il est permis de bien augurer de l'avenir si nous étions débarrassés du déficit budgétaire et de l'inconnue américaine.

Ainsi donc, que l'on soit pessimiste par nature ou optimiste par raisonnement, il n'y a qu'une manière de concilier son besoin de sécurité et son souci de placements avantageux : c'est d'acheter, en temps opportun, de bonnes valeurs mobilières, seules capables de conserver vos économies intactes et de vous donner de très honnêtes satisfactions dès que l'horizon se sera dégagé des nuages noirs qui l'obscurcissent.

Bourse de Londres

Le marché n'abandonne pas sa ferme attitude des semaines précédentes. La spéculation et le portefeuille voient de plus en plus la situation s'améliorer sur tous les terrains de l'activité industrielle et l'ambiance est nettement favorable en faveur des valeurs locales. On recherche notamment *Imperial Tobacco, Unilever, Boots Pure Drug, British Match, Carreras*, titres de grande classe dont la qualité et le rendement retiennent l'attention des opérateurs. Allure satisfaisante des *Mines d'Or*.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

Petit Courrier

Maurice R..., pharmacien lyonnais. — Il est très possible également qu'à un certain moment le marché ait « joué » une augmentation de capital, cependant les déclarations faites à la dernière assemblée des Forces Motrices du Rhône ne permettaient guère d'envisager pareille éventualité.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant **cette chronique, ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.**

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

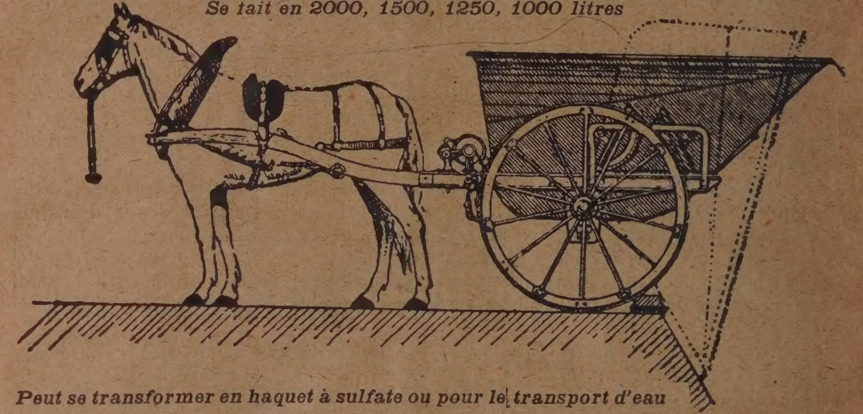
Ateliers de Constructions F. ROBERT

Ingénieur Constructeur breveté S. G. D. G.

ALGER - 12, Rue Elie de Beaumont, 12 - ALGER

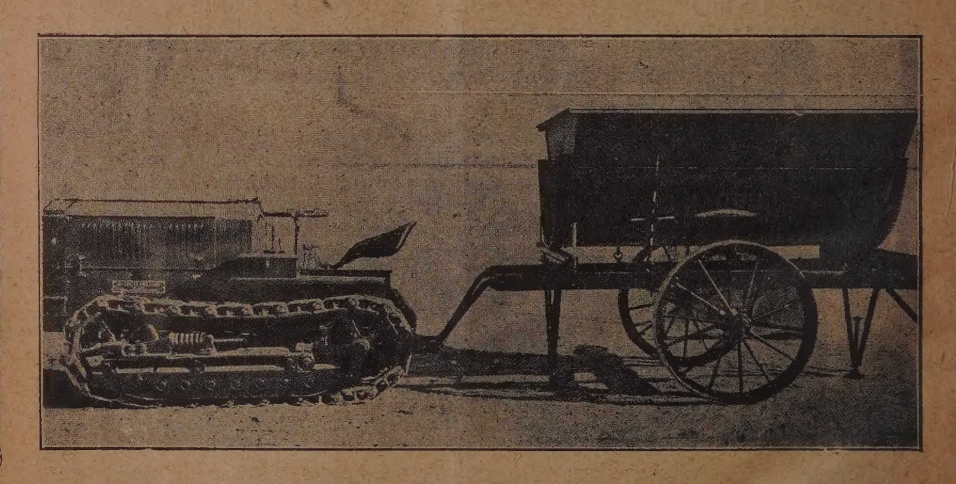
AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE : P. COUGET, OLONZAC (HÉRAULT)

Tombereau à vendanges à basculement mécanique. Système F. Robert brevete S.G.D.G.
Se fait en 2000, 1500, 1250, 1000 litres



Peut se transformer en haquet à sulfate ou pour le transport d'eau

---



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques
Système F. Robert breveté S. G. D. G. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres.
En enlevant la benne et la remplaçant par un platelage en bois on a une remorque pour tous usages.